

SANTOS Y GASTRONOMÍA

San Juan Pablo II y la cocina polaca

CULTURA

08_06_2021

**Liana
Marabini**



Comenzamos este nuevo ciclo de artículos –dedicado a las regiones y países de origen de los santos y a su gastronomía- con un santo al que muchos han conocido, han tocado, le han hablado: Juan Pablo II (18 de mayo de 1920 - 2 de abril de 2005).

Karol Wojtyła era un hombre de gustos sencillos y amaba los platos tradicionales de su país, Polonia. Cuando era Papa, san Juan Pablo II solía almorzar y cenar temprano,

ya que su jornada comenzaba alrededor de las 5:30 de la mañana. Su primera comida era sin duda la más importante: el Cuerpo de Cristo, el banquete espiritual de la Santa Misa.

Después de la misa tomaba un desayuno ligero: sólo un poco de pan y mantequilla y un poco de té. En el almuerzo siempre tomaba sopa, normalmente seguida de una pequeña porción de carne y varias verduras, terminando con fruta. En la cena terminaba las sobras del almuerzo. Las monjas polacas preparaban todo con esmero.

Nacido en Wadowice, cerca de Cracovia, san Juan Pablo II siempre tuvo una relación especial con la comida, una relación casi espiritual: compartir, comunicar, alegrarse. Pasó parte de su vida comiendo platos sencillos, modestos y frugales, debido a los acontecimientos históricos que marcaron sus primeras décadas. Cuando vio la luz, en 1920, el mundo no hacía mucho que había salido de la Primera Guerra Mundial, lo que comportaba la escasez de bienes (incluidos los alimentos) y la pobreza típica de cualquier periodo de posguerra.

Cumplió nueve años en plena crisis económica y financiera (1929). El año en que cumplió 19 años los nazis invadieron su país. La Universidad de Cracovia, donde estudiaba, fue cerrada. Él y otros jóvenes fueron obligados a trabajar, algo que Karol hizo de 1940 a 1944. Uno de sus compañeros, Blazej Kowalczyk, escribió a su padre en una carta: "Entre mis compañeros hay un tal Karol, natural de Wadowice, como tú, que no se deja abatir por la situación. Todos los días trae algo de comer que comparte con todos nosotros. Y bromea con todo". Esta costumbre de Karol Wojtyła de compartir su comida también es descrita por otros.

En 1942 ingresó en el seminario clandestino dirigido por el arzobispo Adam Józef Sapieha de Cracovia (Krasieczyn, 14 de mayo de 1867 - Cracovia, 23 de julio de 1951) y comenzó a estudiar para ser sacerdote. El final de la guerra, en 1945, no sólo trajo la paz, sino también la desesperación del comunismo soviético que tomó el poder en Polonia. Karol tenía 25 años. Un año más tarde fue ordenado sacerdote. El mismo año de su ordenación (1946) se trasladó a Roma para estudiar en el *Angelicum*. Aquí descubrió, junto a la Ciudad Eterna, los típicos restaurantes romanos llamados *trattoria*, a los que le gustaba ir de vez en cuando, eligiendo platos que le recordaban vagamente los de casa: los *tortelloni*, parecidos a los *pierogi*, el guiso de carne, que tenía el aire de casa, los *bomboloni* que le recordaban a los deliciosos *paczki*. Pero echaba de menos muchas cosas de su propia gastronomía: chucrut, remolacha, sopas, pasteles rellenos de semillas de amapola... Todos los platos en gran medida desconocidos en Italia (lo cual es una pena, porque son excelentes).

La cocina polaca está muy influenciada por sus vecinos: hay muchos ingredientes típicos de la cocina alemana, pero también de la checa y la húngara (*gulasz*). Ya en las crónicas medievales encontramos descripciones detalladas de las recetas típicas: era una cocina muy picante basada en la carne y los cereales. Como era costumbre en la época, se utilizaban mucho las especias, sobre todo la pimienta, la nuez moscada y el enebro; por un lado, porque daban sabor a la carne, y por otro, porque en ese momento habían aumentado las importaciones de los países del Este a bajo precio. El uso de la miel y el nabo era muy común. Entre las bebidas alcohólicas más famosas estaban la cerveza y el hidromiel, y el vino procedía principalmente de Silesia y Hungría. En 1518, la reina Bona Sforza de Milán (1494-1557), nacida duquesa de Bari y Rossano, revolucionó la cocina polaca trayendo cocineros italianos al país.

El primer libro de cocina polaco, el *Compendium Ferculorum, albo Zebranie potraw*, fue publicado en 1682 por Stanisław Czerniecki. En 1786, Wojciecha Wieldek publicó *Kucharz doskonały* ("El cocinero perfecto"). Stanisław August aportó nuevos cambios a la tradición con la moda de la cocina francesa que era muy ligera. Posteriormente se publicaron una serie de libros de Jan Szyttler (1763-1850), alumno de un famoso cocinero real.

Los platos que pueden considerarse tradicionales proceden aún hoy de las recetas de autores del siglo XIX como Lucyna Ćwierczakiewiczowa (1826-1901): el famoso *bigos*, un guiso de varias carnes, col y chucrut con ciruelas pasas y especias, sigue siendo muy popular hoy en día. Y los *pierogi*, mencionados anteriormente, también tienen raíces antiguas: son raviolis gruesos rellenos de carne, setas, queso y col a elegir. El plato

conocido como *szalot* (en Silesia se llama simplemente *sałatka jarzynowa*, ensalada de verduras) es una preparación similar a la *salade de boeuf*, pero es aún mejor: patatas y zanahorias hervidas, pepinillos y pimientos en vinagre, rábanos, aceitunas, huevos duros, guisantes, jamón, salchichas, todo cortado en cubitos y aderezado con mayonesa; la preparación se adorna después con trozos de verduras multicolores.

Las sopas son numerosas y variadas, todas muy buenas: entre las más tradicionales mencionamos el *barszcz*, una sopa de remolacha que es, de hecho, el equivalente al *boršč* ruso (sopa agria de almidón de trigo con patatas y a veces con nata) y el *kapuśniak*, hecho con coles encurtidas.

Los postres típicos son el *makowiec*, una especie de strudel con semillas de amapola, el *sernik*, un pastel hecho con requesón fresco, y el *piernik*, pan de jengibre con miel y especias. Pero la *pascha*, una delicia a base de mascarpone con pasas y piel de naranja, merece un capítulo aparte: es un postre de origen judío y también está muy extendido en amplias zonas de Rusia, así como en Ucrania. Una receta tan sencilla como deliciosa.

Por último, *dulcis in fundo*, hablemos un poco del postre favorito de san Juan Pablo II: la *kremowka*. De vez en cuando, para superar la nostalgia de su país natal, comía este exquisito pastel, preparado con hojaldre relleno de crema y que se hizo famoso con el nombre de *Kremówka Papieska* (pastel de crema del Papa). Juan Pablo II contaba que, cuando era joven, él y unos amigos organizaron una competición para ver quién comía más porciones de *Kremowka* para celebrar su graduación. Karol logró comer 18, pero no fue el ganador.

Estas y otras historias hacen que este gran santo, tan cercano a nuestros corazones, sea tan humano.